



# Brochure groupes

## 2025



Situé à quelques pas de la cathédrale de Strasbourg, le Tire-Bouchon est un restaurant traditionnel et authentique. Organisez votre évènement ou la venue de votre groupe dans ce cadre au charme alsacien, pouvant accueillir jusqu'à 184 personnes. Le Tire-Bouchon dispose de plusieurs salons, privatisables, pour réunir votre groupe. Pour une journée de travail, un déjeuner ou un dîner de découverte de la cuisine alsacienne, le Tire-Bouchon est le lieu idéal pour votre évènement en groupe.



Das Tire-Bouchon ist ein traditionelles und authentisches Restaurant, das nur wenige Schritte vom Straßburger Münster entfernt liegt. Organisieren Sie Ihre Veranstaltung oder den Besuch Ihrer Gruppe in diesem Ambiente mit elsässischem Charme, das Platz für bis zu 184 Personen bietet. Das Tire-Bouchon verfügt über mehrere Salons, die privatisiert werden können, um Ihre Gruppe zu versammeln. Für einen Arbeitstag, ein Mittagessen oder ein Abendessen zur Entdeckung der elsässischen Küche, ist Le Tire-Bouchon der ideale Ort für Ihre Gruppenveranstaltung.



Located just a stone's throw from Strasbourg Cathedral, the Tire-Bouchon is an authentic, traditional restaurant. Organize your event or your group's visit in this charming Alsatian setting, which can accommodate up to 184 people. Le Tire-Bouchon has several private lounges to bring your group together. For a day's work, a lunch or a dinner to discover Alsatian cuisine, the Tire-Bouchon is the ideal venue for your group event.





## Salon Claude Weisbuch

👥 8 - 26 pers.

📏 1<sup>er</sup> étage / 1st floor / Ersten Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Modulaire / Modulares / Adjustable  
Portes coulissantes / Schiebetür / Sliding doors



## Salon François Zenner

👥 12 - 20 pers.

📏 1<sup>er</sup> étage / 1st floor / Ersten Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Décoration authentique / Authentische Dekoration / Authentic decoration



## Salon Dorette Muller

👥 6 - 12 pers.

📏 2<sup>ème</sup> étage / 2nd floor / Zweiter Stock

Disposition / Anordnung / Layout : 

- ⊕ Salle lumineuse / Heller Raum / Bright room  
Portes coulissantes / Schiebetür / Sliding doors



## Salon Cathédrale

👥 10 - 32 pers.

📏 2<sup>ème</sup> étage / 2nd floor / Zweiter Stock

Disposition / Anordnung / Layout :   

- ⊕ Modulaire / Modulares / Adjustable  
Décoration authentique / Authentische Dekoration / Authentic decoration

# Espaces de réunion / Meeting spaces

## Un lieu authentique pour vos évènements professionnels

*Ein authentischer Ort für Ihre Geschäftsveranstaltungen*

*An authentic venue for your business events*

Nos salons modulables, lumineux et agréablement aménagés, sont parfaits pour accueillir vos réunions jusqu'à 15 personnes dans un cadre authentique et convivial.

*Unsere modulierbaren, hellen und angenehm eingerichteten Salons sind ideal, um Ihre Treffen mit bis zu 15 Personen in einem authentischen und geselligen Rahmen abzuhalten.*

*Our modular, bright and pleasantly appointed lounges are perfect for hosting meetings of up to 15 people in an authentic, friendly setting.*



Location à la journée ou demi-journée  
*Vermietung für einen ganzen oder halben Tag*  
Daily or half-day rentals



Café d'accueil et pause gourmande  
*Begrüßungskaffee und Gourmetpause*  
Welcome coffee and gourmet break



Forfait boisson  
*Getränkepauschale*  
Drinks package



Déjeuner/dîner  
*Mittag-/Abendessen*  
Lunch/dinner



## Disposition / Anordnung / Layout

### Salon Claude Weisbuch

 10 pers. max

 12 pers. max

### Salon François Zenner

 12 pers. max

 12 pers. max

### Salon Dorette Muller

 10 pers. max

### Salon Cathédrale

 14 pers. max

 15 pers. max

## Menu Tradition - 29,90€\*

Oeuf cocotte à l'Alsacienne  
*Gekochtes Ei auf elsässische Art*  
*Alsatian-style boiled egg*

Boeuf gros sel et ses légumes, pommes de terre sautées  
*Rindfleisch mit grobem Salz und Gemüse, Bratkartoffeln*  
*Beef with vegetables and sautéed potatoes*

Mousse au chocolat du Tire-Bouchon, caramel beurre salé  
*Schokoladenmousse von Tire-Bouchon, Salzbuttermarmelade*  
*Tire-Bouchon chocolate mousse with salted butter caramel*



## Menu du Tire-Bouchon - 34,90€\*

Tarte à l'oignon maison  
*Hausgemachter Zwiebelkuchen*  
*Homemade onion pie*

Choucroute traditionnelle  
*Traditionelles Sauerkraut*  
*Traditional sauerkraut*

Strudel aux pommes  
*Apfelstrudel*  
*Apple strudel*



## Menu Végétarien - 29,90€\*

Oeuf cocotte à la crème de ciboulette  
*Gekochtes Ei mit Schnittlauchcreme*  
*Boiled egg with chive cream*

Munster coiffé (pommes de terre sautées, munster, crème)  
*Munster coiffé (Bratkartoffeln, Munster, Sahne)*  
*Munster coiffé (sautéed potatoes, munster cheese, cream)*

Mousse au chocolat du Tire-Bouchon, caramel beurre salé  
*Schokoladenmousse von Tire-Bouchon, Salzbuttermarmelade*  
*Tire-Bouchon chocolate mousse with salted butter caramel*

# Menu du Chef - 48,00€\*

Terrine aux deux saumons, crème à l'aneth  
*Terrine mit zwei Lachsen, Dillcreme*  
*Two salmon terrine, dill cream*

ou / oder / or

Foie gras de canard maison  
et son chutney aux figues  
*Hausgemachte Entenleberpastete*  
*und Feigen-Chutney*  
*Home-made duck foie gras*  
*with fig chutney*



Pavé de saumon rôti sur son lit de  
choucroute sauce au riesling  
*Gebrantenes Lachssteak auf seinem Bett aus*  
*Sauerkraut mit Riesling-Sauce*  
*Roasted salmon steak on a bed of*  
*sauerkraut with Riesling sauce*

ou / oder / or

Cordon bleu de volaille au munster crème, spaetzles  
*Cordon bleu vom Geflügel mit Münsterkäsecreme, Spätzle*  
*Chicken cordon bleu with creamy Munster cheese and spaetzles*



Fondant au chocolat, glace mandarine de Sicile  
*Fondant mit schokolade, Mandarinen-Eis aus Sizilien*  
*Chocolate fondant, Sicilian mandarin ice cream*

ou / oder / or

Kougelhopf glacé arrosé au Marc de Gewurztraminer  
*Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer beträufelt*  
*Iced Kougelhopf drizzled with Marc de Gewurztraminer*



Tout changement de plat sur place entrainera un supplément.  
*Jede Änderung der Gerichte vor Ort führt zu einem Aufpreis.*  
*Any change of dish on site will incur a surcharge.*

Ce menu vous offre la possibilité de choisir une entrée, un plat et un dessert parmi deux propositions. Un menu unique est demandé pour l'ensemble du groupe.  
*Bei diesem Menü können Sie aus zwei Vorschlägen eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert auswählen. Es wird ein einziges Menü für die gesamte Gruppe verlangt.*  
*This menu allows you to choose a starter, a main course and a dessert from two proposals. A single menu is required for the whole group.*

\*Dans la mesure du possible, nous nous adaptons à vos besoins alimentaires en tenant compte des intolérances et des allergènes.  
*Soweit möglich, stellen wir uns auf Ihre Ernährungsbedürfnisse ein und berücksichtigen dabei Unverträglichkeiten und Allergene.*  
*Whenever possible, we adapt to your dietary requirements, taking intolerances and allergens into account.*

# Menu des petits bouchons - 14,90€

*Jusqu'à 12 ans - bis 12 Jahre - up to 12 years old*

Paire de knacks, pommes de terre sautées  
*Zwei Straßburger Würstchen, Bratkartoffeln*  
*Two Strasbourg sausages, fried potatoes*

Une boule de glace (au choix)  
*Eine Kugel Eis (nach Wahl)*  
*One scoop of ice cream (of your own choice)*



# Nos forfaits boissons / Getränke / Drinks

## Forfait à 9,90€ par personne

*Pauschalangebot für 9,90€ pro Person*

*Package at €9.90 per person*

 1 verre de vin d'Alsace\*  
1 elsässischen Weinglas\*  
1 alsatian glass of wine\*

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

## Forfait à 12,90€ par personne

*Pauschalangebot für 12,90€ pro Person*

*Package at €12.90 per person*

 1 Apéritif  
1 Aperitif  
1 Appetizer

 1 verre de vin d'Alsace\*  
1 elsässischen Weinglas\*  
1 alsatian glass of wine\*

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

## Forfait à 15,90€ par personne

*Pauschalangebot für 15,90€ pro Person*

*Package at €15.90 per person*

 1 Apéritif  
1 Aperitif  
1 Appetizer

 1/4 de vin d'Alsace\*  
1/4 elsässischen Wein\*  
1/4 alsatian wine\*

 1 Eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)  
1 Mineralwasser 50cl (still, sprudelnd)  
1 Mineral water 50cl (still or sparkling)

 Boisson chaude  
Heißen Getränkes  
Hot beverage

\*Une sélection de vin en harmonie avec votre plat

\*Eine Weinauswahl, die mit Ihrem Gericht harmoniert

\*Wine selection in accordance with your meal

# Conditions Générales de Vente applicables aux groupes\*



Mises à jour le 02 juin 2025

## I. Dispositions générales

Les présentes Conditions Générales de Vente, désignées ci-après par CGV, s'appliquent aux prestations fournies par le restaurant Le Tire-Bouchon, désigné ci-après par le Restaurant, pour l'accueil à déjeuner ou à dîner d'un groupe. Est considéré comme un groupe toute entité, agence, comité d'entreprise, association, club, rassemblement de personnes, etc. de plus de 15 adultes dont le prix fait l'objet d'un devis ou d'un règlement global.

Les CGV sont adressées au Client avec le devis, et l'acceptation de ce dernier par le Client implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles différeraient, les dispositions figurant sur le devis prévalent sur les CGV.

## II. Conditions de réservation et de paiement

### 1. Demande de réservation

Toute demande de réservation de groupes doit être envoyée à [contact@letirebouchon.fr](mailto:contact@letirebouchon.fr). Selon la demande, une privatisation des espaces peut être nécessaire et facturée. Elle est alors mentionnée dans le devis. Les espaces sont mis à disposition pour une durée de trois (3) heures pour le déjeuner, et jusqu'à minuit pour le dîner. Dans le cadre de réunions, les espaces sont disponibles à la demi-journée ou à la journée.

Passé ce délai, des frais supplémentaires pourront être facturés pour le temps additionnel de présence du personnel, à raison de 100€ HT par demi-heure supplémentaire.

### 2. Confirmation de réservation

Le Client confirme sa réservation au plus tard dix (10) jours avant sa venue, en retournant au Restaurant un exemplaire du devis et des CGV dûment daté et signé, avec la mention « Bon pour accord ». Un acompte peut être demandé (cf paragraphe « modalités de règlement ») pour confirmer la réservation. Le choix de menu devra également être confirmé dix (10) jours avant sa venue : un menu unique sera demandé pour l'ensemble du groupe (hors allergies et végétariens). En cas de non-réception du choix de menu dix (10) jours avant la venue du groupe, le Restaurant ne peut s'engager sur la disponibilité du menu choisi et se réserve le droit d'adapter le menu en fonction de la disponibilité des produits.

### 3. Validité du devis

Le devis garantit au Client le tarif proposé, mais ne garantit pas la disponibilité de la prestation au moment de la confirmation de la réservation. Le devis a une durée de validité de 15 jours calendaires. Passé ce délai, sans retour du devis signé, le tarif proposé ne pourra être garanti. Le Restaurant se réserve le droit de modifier ses tarifs en cours d'année.

### 4. Modification de réservation

La réservation peut être modifiée jusqu'à sept (7) jours avant la prestation. Au-delà, le Restaurant ne peut garantir la prise en compte des modifications.

La diminution du nombre de participants est considérée comme une annulation et est régie par l'article « Annulation de réservation ». Le changement de la date de prestation est également soumis aux conditions d'annulation mentionnées dans l'article « Annulation de réservation ». L'augmentation du nombre de participants, ou l'ajout de prestations supplémentaires, seront confirmés après vérification par le Restaurant des disponibilités correspondantes. Ils feront l'objet d'un nouveau devis. En cas d'ajout tardif, la disponibilité du menu ne peut être garantie et le Restaurant se réserve le droit d'adapter le menu pour les personnes supplémentaires.

### 5. Annulation de réservation

Les conditions d'annulation de réservation sont les suivantes :

- Plus d'un (1) mois avant la date de venue : pas de frais d'annulation. En cas d'acompte versé, l'acompte est restitué au Client.
- Entre un (1) mois et dix (10) jours avant la date de venue : frais d'annulations correspondants à 30% du devis TTC.
- À partir de dix (10) jours avant la date de venue : frais d'annulations correspondants à 100% du montant du devis.

La restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix.

### 6. Modalités de règlement

Les conditions de règlement sont les suivantes :

- Un acompte de 30% du devis TTC peut être demandé pour confirmer la réservation.
- A l'issue de la prestation, le Restaurant enverra au Client la facture définitive de la Prestation correspondant au solde de la commande. Elle est payable à 30 jours date de facture. Aucun acompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.
- Les extras, tels que les boissons ou prestations supplémentaires non prévues au devis, doivent être réglés par le Client sur place à la fin de la prestation. Si le Client souhaite que des extras, tels que repas, boissons, etc. soient réglés par chacun des participants, il doit en informer le Restaurant, préalablement et par écrit. À défaut de règlement par les participants, lesdits extras seront facturés au Client qui sera solidairement responsable de leur paiement.

Le non-respect des échéances de règlement est considéré comme une annulation totale de la réservation, régie par l'article « Annulation de réservation ».

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur les factures produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront le paiement des frais inhérents à ce retard.

En cas de retard de paiement, notre établissement pourra suspendre toutes les commandes et/ou réservations en cours sans préjudice de toute autre voie d'action. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date de la facture.

## 7. Dégradations

Le Restaurant décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte ou dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir au cours de la réception. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tous recours à l'encontre du Restaurant et garantir ladite société de tous recours qui pourraient être engagés par les participants à son encontre. Notre établissement décline toute responsabilité en ce qui concerne le matériel entreposé dans ses salons. Toutes les sociétés prestataires de services extérieures à l'établissement (photographie, vidéo, sonorisation, fleuriste...) doivent recevoir avant toute intervention, l'accord exprès de celui-ci. S'agissant de la restauration, les prestations seront exclusivement réalisées par le Restaurant.

En outre, le client sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à notre établissement ou sur ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le Restaurant facturera au client tout dégât de matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

Le Client déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et pour tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

Le Client s'engage à fournir une attestation d'assurance pour la prise en charge de tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par lui-même ou un membre de ses participants/invités.

## 8. Réclamation

Toute réclamation, pour être prise en compte, doit être adressée au Restaurant par lettre recommandée avec AR après l'événement. Adresse : Restaurant Le Tire-Bouchon - 5 rue des Tailleurs de Pierre - 67000 Strasbourg. E-mail : [commercial@salpa-restauration.fr](mailto:commercial@salpa-restauration.fr)

## III. Réglementation

Le client est tenu d'informer le personnel du restaurant de toute allergie ou régime alimentaire spécifique. L'établissement ne peut être tenu responsable en cas de non-communication de ces informations.

Il ne sera admis aucun animal ni aucun matériel pouvant se révéler dangereux pour les autres clients ou le personnel. Il est interdit de fumer ou vapoter à l'intérieur de l'établissement. Le Restaurant se réserve le droit d'exclure toute personne dont le comportement est jugé violent ou injurieux.

Il est strictement interdit au client d'apporter des aliments et/ou boissons dans l'enceinte du restaurant.

## IV. Force majeure

Le Restaurant ne pourra être tenu responsable des dommages causés par un retard ou une défaillance dû à un cas de force majeure ou un événement échappant à son contrôle, tel que notamment, sans que cette énumération soit limitative : acte de puissance publique, hostilités, guerre, catastrophe naturelle, incendie, inondation, grève, coupure d'alimentation en électricité ou en gaz, défaillance du système de chauffage... Au cas où l'exécution par le Restaurant de ses obligations contenues aux présentes serait entravée par un tel cas de force majeure ou assimilé, le Restaurant le notifiera immédiatement au Client, qui ne pourra prétendre à aucune indemnité de ce chef. Les parties devront mettre en œuvre tous leurs efforts pour prévenir ou réduire les effets d'une inexécution du contrat causée par un tel événement.

## V. Droit de rétractation

En application de l'article L 221-28, 12° du Code de la consommation, le Client ne peut exercer le droit de rétractation pour les prestations des services de restauration et d'activités de loisirs qui doivent être fournis à une date ou à une période déterminée.

## VI. Protection des Données Personnelles

Le Restaurant collecte des données personnelles dans le cadre de la réservation et de la gestion des commandes. Ces informations sont traitées conformément à la législation en vigueur (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés). Le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données.

## VII. Propriété Intellectuelle

Le restaurant détient tous les droits de propriété intellectuelle relatifs à son logo, son nom, son design, son site internet, et son menu. Toute reproduction, diffusion ou exploitation non autorisée est interdite.

## VIII. Divers

Le Restaurant se réserve la possibilité de modifier sans préavis les présentes conditions générales. Toute modification prendra effet dès sa publication sur le site internet du restaurant ou par tout autre moyen approprié.

## IX. Loi applicable

Tout litige à l'égard du Restaurant relève de la compétence exclusive des tribunaux compétents de Strasbourg ; seules les lois françaises seront applicables.

\*Ces conditions générales de ventes sont également disponibles en allemand et en anglais.

\*Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auch in Deutsch und Englisch verfügbar.

\*These terms and conditions are also available in German and English.

## Contact commercial

 03.88.23.48.18

 [commercial@salpa-restauration.fr](mailto:commercial@salpa-restauration.fr)

 5 rue des Tailleurs de Pierre - Strasbourg  
[www.letirebouchon.fr](http://www.letirebouchon.fr)

À 100m de la cathédrale de Strasbourg

Accès :

 Parking Gutenberg  
ou  
Parking Austerlitz

 Tram ligne A/D : arrêt Grand-Rue  
ou

Tram ligne A/B/C/D/F : arrêt Homme de fer

